Hühnerbrust mit Lachs-Mascarpone-Füllung

Wie vielseitig Geflügelgerichte sein können, zeigt die Hühnerbrust mit Lachs-Mascarpone-Füllung. Das Rezept ist ein Augen- und Gaumenschmaus!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 60 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Foto: Chris Schaer

Zutaten

Für das Risotto

350 g	Risottoreis
700 ml	Gemüsebouillon
2 Stk.	Zitronen
0.5 Stk.	Zwiebel
50 g	Parmesan
4 Stk.	Eigelb
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Für den Spinat

1 kg	Blattspinat
2 Stk.	Knoblauchzehe

Für die Hühnerbrust

4 Stk.	Hühnerbrüste
8 Blätter	Bärlauch

Für die Füllung

150 g	Räucherlachs
150 g	Mascarpone
2 Stk.	Eigelb
1 Handvoll	Kapuzinerkresseblätter
50 g	Parmesan

Zubereitung

1. Für die Hühnerbrust mit Lachs-Mascarpone-Füllung die Zwiebeln schälen und fein hacken. Die Zitronen auspressen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten.

2. Reis hinzufügen und mitdünsten lassen. Mit dem Zitronensaft ablöschen und mit Gemüsebouillon auffüllen. So lange köcheln lassen, bis der Reis weich gekocht ist und sämtliche Flüssigkeit aufgesaugt hat.

3. Parmesan reiben und mit dem Eigelb unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Reismasse in eine Auflaufform füllen und glatt streichen. Im Kühlschrank auskühlen lassen.

4. Für die Füllung den Rauchlachs klein würfeln und mit Mascarpone und Eigelb vermengen. Kresse in feine Streifen schneiden und Parmesan reiben, beides unter die Lachs-Füllung heben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

5. Den Backofen auf 160°C vorheizen. Hühnerbrüstchen längs bis zur Hälfte einschneiden und auseinanderklappen. Zwischen Frischhaltefolie legen und mit einer Pfanne vorsichtig flach klopfen.

6. Auf jedes Brüstchen 2 Bärlauchblätter legen, darauf die Füllung verteilen. Hühnerbrüste zusammenklappen, einrollen und mit einer Küchenschnur umwickeln, so dass sie nicht auseinanderrollen können.

7. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Rouladen mit Salz und Pfeffer würzen und im heißen Öl rundherum scharf anbraten. In der Pfanne 10 Minuten im Ofen fertig garen lassen.

8. In der Zwischenzeit den Blattspinat waschen und putzen. Knoblauch schälen und in hauchdünne Scheiben schneiden. Olivenöl in einem großen Topf erhitzen und den Knoblauch darin anschwitzen.

9. Blattspinat dazugeben und auf kleiner Flamme zusammenfallen lassen.Den Reis aus der Auflaufform lösen und in Scheiben schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Reis-Scheiben darin von beiden Seiten goldgelb braten.

10. Den Reis mit dem Spinat auf Tellern verteilen. Hühnerbrust-Rouladen aus dem Ofen nehmen und die Küchenschnur entfernen. Auf dem Spinat anrichten und servieren.

Tipp

Die Hühnerbrust mit Lachs-Mascarpone-Füllung mit verschiedenen Blüten anrichten.